Ricotta-Gnudi mit Pilzen und Salbeibutter





Hurra, die Pilzzeit ist da. Ganz egal, ob man sich traut, selbst zu sammeln oder doch welche einkauft, lecker sind sie allemal. Wir haben ein sehr raffiniertes, wunderbar herbstliches Rezept im „Waldkochbuch“ von Bernadette Wörndl (Hölker Verlag, 32 Euro) gefunden, das uns einfach angelacht hat. Gnudi, das sind italienische, herrlich flaumige Knödel. Sie passen hervorragend zu Pilzen und Kastanien. Klar kann man auch fast alles für das Rezept im Wald sammeln, aber das ist kein Muss. Ein Waldspaziergang danach tut es auch.

Zutaten Portionen: 2

100 g	geriebener Parmesan & 500 g Ricotta
70 g	Hartweizengrieß (italienisches Nudelmehl)
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss, etwas Salz & gemahlener Pfeffer
200 g	Esskastanien
400 g	gemischte Pilze (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge)
1-2 EL	Olivenöl und etwas fein abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
100g	Butter
5-6	Salbeiblätter





Zubereitung: So wird’s gemacht

- Für die Gnudi am Vortag den **Parmesan** mit dem **Ricotta**, dem **Hartweizengrieß**, **Muskatnuss**, **Salz** und **Pfeffer** gut vermengen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Am nächsten Tag den **Backofen** auf 200 Grad vorheizen.
- Für das Pilzragout die **Esskastanien** mit einem scharfen kleinen Messer an der runden Seite kreuzförmig einritzen. Anschließend **20 Minuten in Wasser legen**. Danach auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und ca. 20 Minuten im Ofen garen, bis sich die Schale leicht lösen lässt. Man kann natürlich auch bereits vorgekochte Maronen kaufen, dann entfällt dieser Schritt komplett, einfach mit den fertigen Maronen fortfahren.
- **Pilze** mit einem Tuch oder Pinsel gründlich säubern. Anschließend je nach Größe **in Scheiben schneiden**, halbieren oder vierteln.
- **Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen und die **Pilze** rundum goldbraun braten. **Salzen** und **pfeffern**. **Zitronenschale** zugeben und die Pilze in einer Schüssel zur Seite stellen.
- **Gnudimasse** zu kleinen runden Knödeln formen und in einen Topf mit **kochendem Salzwasser** gleiten lassen. Ca. 5 Minuten bei geringer Hitze sieden lassen. Dann die Gnudi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und **auf Küchenpapier abtropfen lassen**.
- **Butter** und **Salbei** in der Pilzpfanne einige Minuten verschmelzen lassen, dann die **Pilze** und die geschälten **Esskastanien** zufügen und erwärmen.
- Die **Gnudi** kurz in der Pilzmischung in der Pfanne schwenken und alles gemeinsam auf Tellern anrichten.

Fotos: Kathrin Gollackner, Hölker Verlag, Shutterstock, iStockphoto/Getty. Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Ricotta: Der italienische Alleskönner

Der Name setzt sich aus den italienischen Worten „ri-“ (wieder) und „cottura“ (kochen) zusammen und beschreibt ziemlich genau den Produktionsprozess des Ricottas. Die Milch wird einmal erhitzt, wobei die Molke anfällt. Dann wird die Molke (meist aus Kuh- oder Schafsmilch) unter Zugabe von Säure erneut erhitzt, wodurch das enthaltene Milcheiweiß gerinnt und Milchfett, Mineralien und Vitamine einschließt. Es entstehen kleine Flocken, die Käsemasse trennt sich also von der Flüssigkeit und kann abgeschöpft werden. In der Regel wird dieser Frischkäse dann in kegelförmige, abgeflachte Formen mit Flechtstruktur gegeben, aus denen über drei bis vier Stunden dann die Restmolke abtropft. Für den Molkenkäse wird also der Rest der Herstellung einer anderen Käsesorte clever verwendet, meist von der Produktion von Pecorino oder Mozzarella. Ricotta kann man zu deftigen und zu süßen Gerichten, als Brotaufstrich, als Sauce für eine weiße Pizza und für vieles mehr verwenden, oder eben (wie im Rezept oben) Knödel draus machen.

